

TURİZM FAKÜLTESİ


2019 PROGRAM ÖZDEĞERLENDİRME RAPORU DEĞERLENDİRMESİ


Fakültemiz bünyesinde üç adet bölüm öz değerlendirmeye tabi tutulmuştur. Bunlar Turizm İşletmeciliği, Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümleridir. Bunlardan Turizm İşletmeciliği ile Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği bölümleri mezun vermiş durumdadır. Kalite Güvence Alt Komisyonu 15 Eylül 2020 tarihinde Çevrimiçi (online) toplantı yolu ile bölümlerin 2019 yılına ait Öz Değerlendirme Raporlarını ÇOMÜ ÖDR değerlendirme Kılavuzu'na göre nitelik açısından değerlendirmiştir. Buna göre bölümlerin iyileştirilmesi için aşağıda yer alan hususlar önerilmiştir.

- Her üç bölümde de eğitim programlarının tanımlı öğrenciler tarafından ulaşılabilir olduğu, eğitim programlarına ait ders kataloglarına ilişkin bilgilerin web sayfasında güncel olarak yer almadığı. Bölümlerin iç ve dış paydaş görüşlerine başvurmaları için anket çalışmalarını pandemi koşulları nedeniyle yapamadıkları görülmektedir.
- Fakültede bulunan bölümlerin yaptıkları uluslararası anlaşmalar ile öğrenciler Erasmus, Mevlana ve Fullbrighth programlarına katılabilmektedirler. Önceki yıllarda Erasmus ve Fullbrighth gibi değişim programlarına başvuran birçok öğrencinin, yabancı dil sınavında başarılı oldukları takdirde bu öğrenci değişim programlarına katılabildikleri görülmektedir.
- Bilgisayar ve enformatik altyapıları, fakültenin eğitim amaçlarını destekleyecek doğrultuda, öğrenci ve öğretim üyelerinin bilimsel ve eğitsel çalışmaları için yeterli düzeyde olmalıdır. Bu kapsamda fakültemiz bölümlerinin eğitim amaçlarını karşılayacak düzeyde bilişim ve enformatik alt yapısına sahip olduğu görülmektedir. Fakültede bu ihtiyaçların karşılanması için kapsamlı bir bilgisayar laboratuvarı bulunmaktadır.
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün uygulama derslerinin yürütülebilmesi adına 1 adet uygulama mutfağı faaliyete yeni açılmış olup pandemi koşulları nedeniyle dersler uygulamalı olarak yapılamamaktadır. Uygulama derslerinin yürütülmesi için özel olarak tasarlanmış ve 2019 yılında kullanıma açılmış olan uygulama mutfağı 12 öğrenci kapasitesinin yanı sıra geniş bir ekipman çeşitliliğine sahiptir. Uygulama mutfağı çağın gereklerine uygun, modern gastronomi ve geleneksel gastronomi tekniklerinin icra edilebilmesi elverişli donanımlara sahip olup risk değerlendirmesi henüz yapılmış ve gerekli düzeltmeler kurumdan istenmiştir.

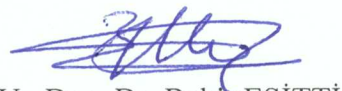
- Öğretim yardımcıları açısından incelendiğinde Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği bölümünde araştırma görevlisi bulunmadığı, Turizm İşletmeciliği bölümünde iki adet, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde bir adet araştırma görevlisi olduğu görülmektedir. Bölümlerde öğretim faaliyetlerinin kalitesinin artırılması ve öğretim elemanlarının yüklerinin azaltılması için acilen araştırma görevlisine ihtiyaç duyulmaktadır.
- Bölümlerde öğrenme çıktılarının verimli düzeyde uygulanabilmesi için teknolojik ve fiziksel imkanların bulunduğu görülmektedir. Dersliklerde bulunan bilgisayar bileşenlerinin ve projeksiyon ekipmanlarının yenilenmesinin eğitim kalitesini arttıracığı düşünülmektedir. Ancak bunun için fakültenin bu ihtiyaçları gidermesi için yeterli bütçesi bulunmamaktadır.
- Ayrıca bölümlerin, SWOT analizlerini tamamlamadığı PUKÖ döngülerini dikkate alarak sürekli bir akademik ve idari performans ölçüm, izleme ve değerlendirme mekanizmasını henüz kurmadıkları görülmektedir. Tüm bölümlerin iç ve dış paydaşlarla (değerlendirme anketleri, yüz yüze/çevrimiçi toplantılar vb.) etkileşim sürecini daha aktif ve verimli hale getirmeleri gerektiği görülmektedir.
- Tüm bölümlerin akademik yayın sayılarında ve niteliğinde artış olduğu görülmektedir.

Doç. Dr. Erol DURAN
(Başkan)


Doç. Dr. Murat AKSU
(Üye)


Dr. Öğr. Üyesi Oğuz TAŞPINAR
(Üye)

Arş. Gör. Oğuzhan DÜLGAROĞLU
(Bölüm Temsilcisi)


Doç. Dr. Bekir EŞİTTİ
(Bölüm Temsilcisi)


Arş. Gör. Ümit ÇARBUĞA
(Bölüm Temsilcisi)

İnli